MITSUBISHI

三菱 IH クッキングヒーター（家庭用）

取扱説明書

形名
トッププレート幅60cmタイプ
- CS-G32M
- CS-KG32M
- CS-G32MS
- CS-KG32MS
- CS-KG32MB
- CS-KG32MSR
※別紙もあわせてご覧ください「レンジフード連動システムについて」

トッププレート幅ワイドタイプ
- CS-G32MWS
- CS-KG32MWS

●ご使用の前に、この「取扱説明書」をよくお読みになり、正しく安全にお使いください。
●「保証書」は「お買上げ日・販売店名」などの記入を確かめて、販売店からお受け取りください。
●「取扱説明書」と「保証書」は大切に保存してください。
●お客様ご自身では据付けないでください。（安全や機能の確保ができません。）

この商品は日本国内専用で、外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。
This appliance is designed for use in Japan only and cannot be used in any other country. No servicing is available outside of Japan.

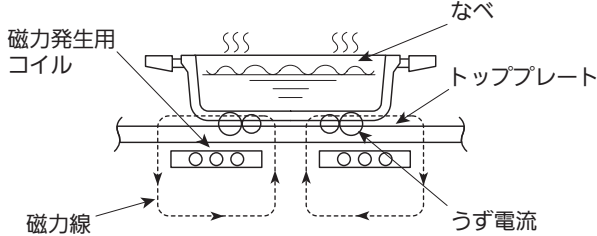
もくじ

製品登録のご案内

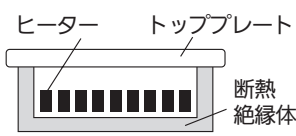
三菱電機では、ウェブサイトでのアンケートにお答えいただくと、お客さまに役立つ各種サービスをウェブサイトにて利用できる「製品登録サービス」を実施しております。
詳しくはホームページをご覧ください。
www.MitsubishiElectric.co.jp/mypage

知っておいていただきたいこと

IHヒーターとは

トッププレートの下の磁力発生用コイルに電流が流れると磁力線が発生し、その磁力線によってなべ底にうず電流が発生します。そのうず電流となべ底との電気抵抗によってなべ底自体が発熱します。

ラジエントヒーターとは

ヒーターの発熱（赤熱）でなべを加熱します。

●IHヒーターで使えないほとんどのなべが使えます。
●ヒーターを切った後、余熱を利用できます。

お問い合わせの多い内容

うまく調理ができない…

IHヒーターは高火力なので、火加減に注意しましょう。

13ページ「IHヒーター火力のめやす」
13ページ「焼く・炒めるのコツ」

調理中、IHヒーターの火力が弱くなる･･･

2ページ「温度過昇防止機能」
裏表紙「ヒーターの火力・使用制限について」

知らないうちにヒーターが切れていた･･･

2ページ「切り忘れ防止機能」
29ページ「ブザーが鳴り、加熱が止まった　またはヒーターが消えていた」

安全機能について

■温度過昇防止機能
なべ底やグリル庫内が高温になりすぎないように、自動で火力をコントロールします。
※特に予熱時や炒め物中にはたらくことがあります。温度が下がると自動的に加熱しはじめます。

■切り忘れ防止機能
切り忘れても最終操作後から約45分がすぎると、ブザーが鳴り自動的にヒーターが切れます。（グリル（手動）は加熱がスタートしてから約20分後、3kWは約10分後。）

■小物検知機能
IHヒーターにスプーンやナイフなどの金属小物が置かれても、検知して加熱しません。

■空焼き自動停止機能
IHヒーターで温度が上がりすぎたときにはたらきます。U1表示が出ますが故障ではありません。

■なべなし自動停止機能
IHヒーターになべを置かなかったり、はずしたままにすると、約1分後に自動的にヒーターが切れます。

■高温注意ランプ 9ページ
ヒーターまたはグリル使用中（加熱をはじめるとすぐ点灯）、トッププレート、グリル扉が熱い間はランプが点灯して高温注意をお知らせします。
※電源を切った後も、トッププレートやグリル扉が熱い間は点灯してお知らせします。

■チャイルドロック（いたずら防止） 22ページ
すべてのヒーターが使えないようにロックします。

■中央ヒーターロック（誤操作防止） 22ページ
中央ヒーター（ラジエントヒーター）だけを使えないようにロックします。

※取扱説明書中のイラストは、一部簡略化しています。
※取扱説明書中の写真やイラストは、一部実物と異なる場合があります。

安全のために必ずお守りください

誤った取扱いをしたときに生じる危険とその程度を、次の表示で区分して説明しています。

⚠警告	誤った取扱いをしたときに、死亡や重傷などに結びつく可能性があるもの
⚠注意	誤った取扱いをしたときに、軽傷または家屋・家財などの損害に結びつくもの

図記号の意味は次のとおりです。

 禁止　 接触禁止　 水かけ禁止　 分解禁止　 指示に従い実行する

⚠警告

分解・改造・修理はしない

火災・感電・けがの原因
修理はお買上げの販売店またはお近くの「三菱電機ご相談窓口・修理窓口」にご相談ください。

分解禁止

子供など取り扱いに不慣れなかただけで使わせたり、幼児に触れさせたりしない

感電・けが・やけどの原因
※使用後は、触れたり当たらないようにグリル扉を閉める。

本体（排気口など）に水をかけない

漏電・ショート・火災・感電・故障の原因

水かけ禁止

排気口やすき間に、ピンや針金などの金属類や異物を入れない
排気口に指を入れない

火災・感電・けがの原因

中央ヒーターの上になべ以外の物を置かない

火災の原因

炒め物と焼き物をするときは、次のことを必ず守る

・そばを離れない
・加熱しすぎない（予熱の火力は弱めにする）
少量の油を使うため、油温が急激に上がり発煙・発火の原因

異常･故障時には、ただちに使用を中止する

火災・感電・けがの原因
※下記のような場合は、ただちに使用をやめ、専用回路のブレーカーを「切」にして修理を依頼する。

［異常・故障例］
・こげくさいにおいがする
・触れるとビリビリ電気を感じる
・トッププレートにひびが発生した
・その他の異常、故障がある

可燃物を近づけない

火災・感電・けがの原因
※新聞・雑誌・ふきんなど燃えやすいものをトッププレートの上や排気口の上に置かない。

トッププレートの上に、缶詰、湯たんぽ、各種汚れ防止カバー、アルミホイル、アルミ製レトルトパック、アルミ製容器、ボンベおよびカセットコンロやその他の電気製品などを置かない

加熱した場合、容器が赤熱したり、火災・爆発・やけどなどの原因

なべなどの下に紙や各種汚れ防止カバーなどを敷いて使用しない

なべなどの熱で紙などがこげたり、安全機能が正しくはたらかず発煙・発火の原因
※各種汚れ防止カバーとは、トッププレートとなべやフライパン等との間に敷き、トッププレートの汚れを防ぐために使うもの。

水や調理物を加熱していると、突然沸騰して飛び散ることがあるため、加熱前によくかきまぜる

特に、だし汁・みそ汁・カレー・牛乳などの汁物には注意する。
やけど・けがの原因

使用後は電源を「切」にする

火災の原因
※長期不在のときは、ブレーカーを「切」にする。

安全のために必ずお守りください

⚠警告

トッププレート高温注意ランプが点灯中はトッププレート、その周辺の金属部分やなべに触れない
高温のためにやけどの原因
※高温注意ランプが消えてもすぐには触らない。
（高温注意ランプ 2ページ）

接触禁止

トッププレートに衝撃を加えない
万一ひびが入ったり割れた場合、そのまま使うと過熱や異常動作・感電の原因
※このような場合は、ただちに使用をやめ、専用回路のブレーカーを「切」にして修理を依頼する。

（トッププレートはガラス製です。上にのったり、ものを落としたりしないでください。また、傷がつくと割れの原因になります。）

揚げ物調理について

揚げ物をするときは、次のことを守らないと、油は炎がなくても発火のおそれがあります

- 揚げ物調理中はそばを離れない

- 油の量は200g（約220mL）未満では調理しない

- 必ず当社専用天ぷらなべを使う
※なべ底がそったり変形しているものは使わない（なべ底のそりは 0.5mm 以下のものを使う）

- 当社専用天ぷらなべは加熱部の中央に置く
※汚れ防止カバーは使用しない
- IHヒーターの揚げ物ボタンを使う

火災の原因

⚠注意

本体前方に物を置かない
火災の原因

中央ヒーターの上に直接食材をのせて焼かない
発火・異常動作の原因

IHヒーター・中央ヒーターの上に下記のものを置いたまま通電しない
・排気カバー　・グリル受け皿
・スプーンなどの金属製小物
加熱してやけどの原因

なべを不安定な状態で使用しない
トッププレートのふちにのり上げた状態で使うと、本体損傷や落下などにより、けが・やけどの原因

調理以外の目的で使用しない
火災の原因

排気口をふさいだり、排気口付近に手、顔、なべの取っ手を近づけない
キッチンや本体内部が過熱して火災・やけど・故障の原因

1つのIHヒーターで2つ以上のなべを加熱しない
異常加熱したり、安全機能が正しくはたらかず、発煙・発火・やけどの原因
本体故障・なべのそり・変形の原因

上面操作部や火力ランプの上に、高温のなべなどを置かない
熱により上面操作部が溶けて穴があくと、漏電・感電の原因

医療用ペースメーカーをお使いのかたが、本製品をご使用される場合は、医療用ペースメーカーの取扱説明書および担当医師の指示に従う
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがある。

医師と相談

⚠注意

空だきをしたり、加熱しすぎない
なべの温度が上がり、やけどや調理物の発火の原因
なべのそり、変形、トッププレートの破損の原因

火気を近づけない
感電・漏電の原因

グリル高温注意ランプが点灯中は、グリル扉（ガラス窓）とその周辺の金属部分に触れない
高温のためにやけどの原因
※高温注意ランプが消えてもすぐには触らない。
（高温注意ランプ 2ページ）

接触禁止

お手入れは冷えてから行う
やけどの原因

揚げ物調理について

他の器具（ガスコンロなど）であらかじめ加熱した油を使用しない
油温度調節機能がはたらかず、異常加熱し火災の原因

揚げ物調理中は中央ヒーターを使わない
揚げ物調理中に飛び散った油が通電中の中央ヒーター（ラジエントヒーター）につくと発火・火災の原因

油煙が多く出たら電源を「切」にする
油が高温になっているため続けて加熱すると発火し、火災の原因

電源を切る

揚げ物調理中は飛び散る油に注意する
油が飛び散ってやけどの原因
※油の飛び散りは材料の下ごしらえなどで少なくできる。
（15ページ「油の飛び散りを少なくするために」）

油に注意

グリル調理について

調理中は本体から離れない
調理物が発火して火災の原因

必要以上に加熱しない
加熱しすぎると発火の原因

扉を引き出したときに、上から強い力を加えない
扉や受け皿が落下してけがをしたり器具を破損する原因

グリル用の小石などは使わない
発煙・発火・やけどの原因

排気カバーの上にものを置かない
グリル取っ手が熱くなり、やけどの原因
また、本体内部の温度が上がり、故障の原因

扉（ガラス窓）に水をかけない
（ガラスが割れます）

必ず受け皿を使用する
火災の原因

使用後は必ずお手入れをする
受け皿やグリルあみなどについた油分は残さず洗い落とす
続けて焼くときは、受け皿にたまった油を捨て、汚れをきれいに落としてから次を焼く
受け皿などに調理くずや油分が残ったまま調理すると発煙・発火の原因
※グリルあみにアルミホイルをセットするとお手入れが簡単です。
（アルミホイルのセットのしかた 16ページ「準備」）

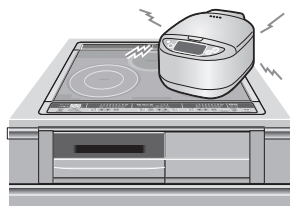
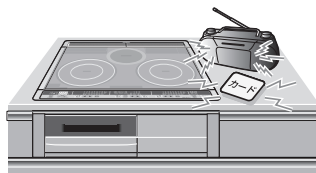
お手入れする

調理物が発煙・発火した場合はすぐに電源を切り、次の手順で消火する
①電源を切る
②排気カバー全体をぬれたタオルでふさぐ
※このとき扉の周囲から煙が出ます。
- 炎が消えるまで扉を引き出さない。
（空気が入り、炎が大きくなります。）

指示に従う

ご使用上の前に

お願い

●トッププレートの上で、IHジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。
（磁力線により本製品が故障する原因）

●使用中は磁力線が出ているため、下記のような磁気に弱いものは近づけないでください。
・キャッシュカード、自動改札用定期券、カセットテープなど（記録が消えるおそれがある。）
・ラジオ、テレビ、補聴器など
（受信障害、雑音や音が小さくなる原因）

●多量にふきこぼした場合、キャビネット（本体下側）にふきこぼしたものがたれることがあります。
この場合、本体とキャビネットのお手入れをしてください。

●グリル受け皿に水は入れないでください。
（庫内に水がこぼれた場合、本体内部に水が入って本体故障の原因）

●害虫（ゴキブリ）などが製品内に侵入すると、故障の原因になります。
適切な環境下でご使用ください。

●市販のIHヒーター用感熱プレート※は使わないでください。（本体故障の原因）
※鉄などでできた板状のもので、IHヒーターに直接のせて加熱する。その熱を利用して、IHヒーターでは使えない素材のなべを加熱するもの。

●排気口などに水などの液体が入った場合、故障の原因になることもあります。多量に入ってしまった場合、または本体が動作しなくなった場合、お買上げの販売店またはお近くの「三菱電機修理窓口」にご相談ください。

●なべ底・トッププレートについた汚れや異物は落としてから調理してください。
（トッププレートが汚れる原因。また、汚れや異物などがついたまま調理すると、なべ底とトッププレート（ガラス面）がくっつき、割れの原因）

●キャビネット（本体下側）に調味料・食品などを置かないでください。
（熱による変質の原因）

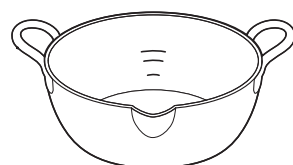
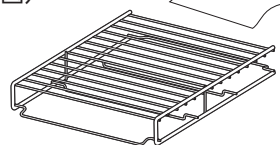
はじめてお使いになるときに

グリルあみ

使いはじめる前に、水洗いして（乾燥させてから）サラダ油など食用油をうすくぬってください。（グリルあみに調理物がこびりつくのを防ぎます。）

1. 水洗いをする。
   ●ナイロンたわしなどのかたいものは使わない。（グリルあみ表面を傷つける原因）
   ●研磨材入りの洗剤は使わない。（グリルあみ表面を傷つける原因）
2. キッチンペーパーなどで水分をよくふき取る。
   ●または自然乾燥させてください。
3. サラダ油など食用油をグリルあみ全体にぬる。
   ●キッチンペーパーややわらかい布を使う。

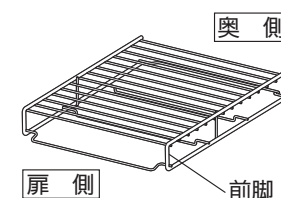
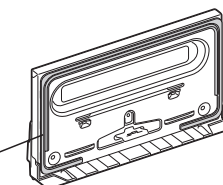
キッチンペーパー
または
やわらかい布

サラダ油

当社専用天ぷらなべ

使いはじめる前に、スポンジに台所用中性洗剤をつけて洗い、すすいで水気をよくふいてから使ってください。

各部のなまえ

本体

グリルあみをセットするとき、向きに注意する。

※グリルあみは消耗品です。
変色・腐食した場合は、お買上げの販売店にお問い合わせください。
裏表紙「追加購入するとき」

※パッキンは消耗品です。次のような場合は交換が必要です。
①柔軟性がなくなった
②ひびが入り、さけた
③グリル扉の周辺から煙が多く出るようになった
交換については、お買上げの販売店にお問い合わせください。
裏表紙「追加購入するとき」

操作部のなまえとはたらき

上面操作部／表示部

（イラストのランプ、表示部は説明のためにすべて点灯）

表示部
グリル（自動）を使っているときの残り時間、切タイマー設定時間、ロック機能などを表示する

IHヒーター火力ランプ
- 火力を表示する
- 揚げ物ボタン設定時は、油の設定温度と予熱完了までのめやすを表示する

- トッププレート高温注意ランプ
- グリル高温注意ランプ

形名表示位置

電源

1 2 3 4 5 6 7 8 3kW
揚げ物：150 160 170 180 190 200c°

姿焼き 切身/ひもの 手動 1 2 3
グリル焼色：うすめ・濃いめ

高温注意
トッププレート グリル

切タイマー選択 取消(2秒押し)
時間 － ＋ ピークカット(3秒押し)
あと 分
IH-左 切/入
揚げ物
グリル 切/入
グリル メニュー
お手入れ(3秒押し)
中央ヒーター 切/入
IH-右 切/入
中央ヒーターロック（3秒同時押し）
チャイルドロック（3秒押し）
電源 切/入(2秒押し)

切タイマー 20～21ページ

左IHヒーター 12ページ

※火力設定ボタンは中央ヒーター／グリルと共通です。

中央ヒーター／グリル
中央ヒーター 12ページ
グリル 16～19ページ

切/入ボタン

火力設定ボタン

揚げ物ボタン 14～15ページ

ロックボタン 22ページ

右IHヒーター 12ページ

⚠注意

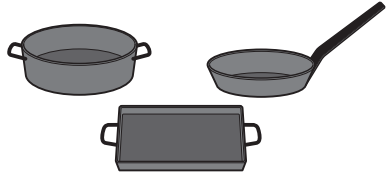
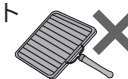
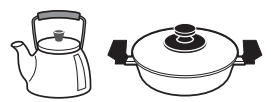
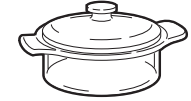
●上面操作部や火力ランプの上に、高温のなべなどを置かない
（熱により上面操作部が溶けて穴があくと、漏電・感電の原因）

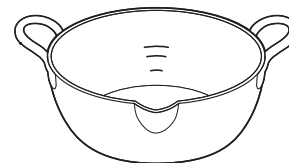
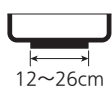
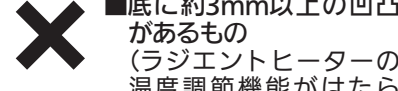
操作手順・表示について

この取扱説明書では次のように表します。
- 操作手順は……………………… 1 2 3
- 表示ランプの点灯は……………………… ■
- 表示ランプの点滅は……………………
- 表示ランプの色は……… オレンジ：■ 消灯：□

お知らせ

●火力調節やグリル選択のめやすに、基準火力を設けています。基準火力ではブザーが長めに鳴ります。

左右IHヒーター	「4」
中央ヒーター	「2」
グリル自動調理の焼き色調節	「・」(標準)
グリル手動調理	「2」
揚げ物の油温度設定	「180」℃

付属品

当社専用天ぷらなべ ［1個］

取扱説明書（本書）	1部
据付説明書	1部
ご使用ガイド	1部
保証書	1部

使えるなべ・使えないなべ

なべの材質

なべの種類		IHヒーター	中央ヒーター
■鉄、鉄鋳物、鉄ホーロー（耐熱性）		○ ●ホーローなべは、空焼きしたり、こげつかせないようにする。（ホーローが溶けて焼きつき、トッププレート損傷の原因）	○ ●ホーローなべは、空焼きしたり、こげつかせないようにする。●ホーロー加工された魚焼器・あみは使えない。（ホーローが溶けて焼きつき、トッププレート損傷の原因）
■ステンレス	18－0 ※磁石がよくつく	○	○
	18－8 18－10	△ ●火力が弱くなる。●厚さ1mm以上のものは、使えない場合がある。	○
■多層なべ ■貼り付けなべ（なべの底にステンレスなどを貼り付けている）		△ ●火力が弱くなったり、使えないものがある。※多層で間に鉄をはさんでいるものや、底が18-0ステンレスのものは使える。	○
■溶射なべ（なべの底に鉄などをコーティングしている）		△ ●なべの底の材質により火力が弱くなったり、使えないものがある。	
■陶磁器（土なべなど）（弊社推奨ステンレス製土なべはお使いいただけます。）		× 「IHヒーターで使える」と表示されていても、IHヒーターでは使わない。※形状などによっては、本製品が故障します。	△ ●土なべの底に脚があるものは、加熱できない。●土なべを引きずらない。（土なべの底でトッププレートを傷つけ、割れの原因）
■銅、アルミ（アルミ製容器も含む）		×	○
■耐熱ガラス		×	△ ●超耐熱ガラス製なべ以外は使えない。（割れることがある）

⚠警告

- 揚げ物調理は必ず当社専用天ぷらなべを使う
- 当社専用天ぷらなべの底のそりは0.5mm以下のものを使う（火災の原因）

なべの形状

IHヒーター

○
- ■底が平らで、底の平らな部分の直径が12～26cmのもの
- ●26cmを超えるものは、熱が伝わりにくくなり、調理が上手にできないことがある。
- ※圧力なべも使えます。（IHヒーターは、火力が強いので火力を上げすぎない）

12～26cm

×
- ■底に約3mm以上のそりや脚があるもの
- ■底の丸いもの（中華なべなど）
- ■底の直径が12cm未満のもの
- ※安全機能が正しくはたらかない、火力が弱くなったり、入らない場合があります。

お知らせ
- ●底がうすいものは、底が変形することがあります。低めの火力で使ってください。
- ●底がうすいものや底がそっているものは、強火で予熱すると赤熱する場合があります。

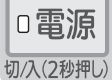
中央ヒーター

○
- ■底が平らで厚手のもの
- ■底の平らな部分の直径が12～19cmのもの

×
- ■底に約3mm以上の凹凸があるもの（ラジエントヒーターの温度調節機能がはたらき、ヒーターが赤くなったり消えたりするため調理が上手にできない）

新しいなべを購入するときは…

SIH　S CH-IH

- ●上記マークのあるなべをおすすめします。
  - ※財団法人「製品安全協会」が認定したIHクッキングヒーター（200V）対応の商品です。
  - ※100V対応のなべは使えません。
- **●上記マークのないなべは「IHヒーターで使える」と表示されていても、火力が弱かったり、火力が入らない場合があります。**

お知らせ

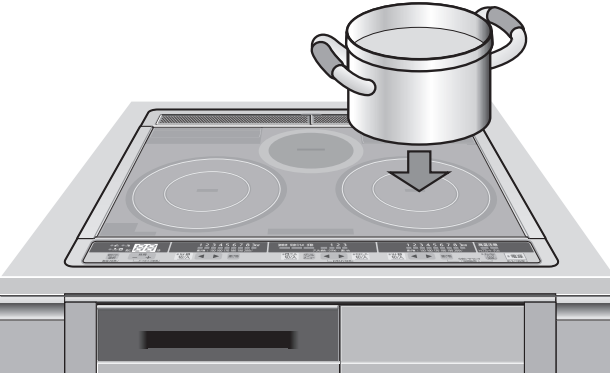
- ●同じ火力設定でも、なべの材質、形状、大きさなどによっては消費電力が異なったり、加熱状態が異なることがあります。

IHヒーターで使えるなべの見わけかた

●ここでは、右IHヒーターを使用して説明します。

準備

①なべに水を入れ、IHヒーターの中央に置く

②電源［切/入(2秒押し)］を「ピッ」と鳴るまで押す

1 ［IH-右 切/入］ **押す**

2 ［◀ ▶］ **どちらか押す**

○ 使えるなべ
火力ランプが点灯し、なべが加熱されます。

1 2 3 4 5 6 7 8 3kW

使えるなべと見わけても、材質や形状によって火力が弱くなる場合があります。

× 使えないなべ
火力ランプが点滅します。なべなし自動停止機能がはたらいて、加熱されません。

1 2 3 4 5 6 7 8 3kW

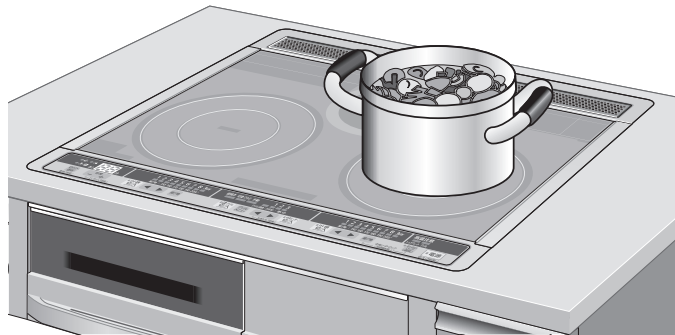
約1分後にブザーが鳴って、自動的にヒーターが切れます。

3 調理が終わったら、
［IH-右 切/入］を押してヒーターの電源を切り、［電源 切/入(2秒押し)］「切」にする［電源 切/入(2秒押し)］

加熱調理をする〈IHヒーター／中央ヒーター〉

準　備

①なべに材料を入れ、ヒーターの中央に置く

②電源 を「ピッ」と鳴るまで押す

左右IHヒーターの使いかた

■右IHヒーターで調理する場合で説明

1 IH-右 切/入 **押す**

2 ◀ ▶ **どちらか押して火力を選び、調理する**

はじめは、自動的に「4」(750W) で加熱がはじまる

3 調理が終わったら、

 を押してヒーターの電源を切り、

 「切」にする

中央ヒーターの使いかた

1 中央ヒーター 切/入 **押す**

2 ◀ ▶ **どちらか押して火力を選び、調理する**

はじめは、自動的に「2」(600W 相当) で加熱がはじまる

中央ヒーターの火力

1	2	3
300W相当	600W相当	1200W

3 調理が終わったら、

 を押してヒーターの電源を切り、

 「切」にする

⚠警 告

●中央ヒーターでは揚げ物調理はしない
（発煙・発火・火災の原因）

●炒め物と焼き物をするときは、
・そばを離れない
・加熱しすぎない（予熱の火力は弱めにする）
（油の温度が急激に上がり、発煙・発火の原因）

●水や調理物を加熱していると、突然沸騰して飛び散ることがあるため、加熱前によくかきまぜる

特に、だし汁・みそ汁・カレー・牛乳などの汁物には注意する。　（やけど・けがの原因）

お願い

●煮込み料理をするときは、火力を弱めにして、ときどきかきまぜてください。（こがさない）
具材（特に大根、じゃがいも、こんにゃくなど）がなべ底にはりついて、部分的にこげつくことがあり、こげた部分が空焼きのようになります。ホーローなべでは、なべ底のホーローがとけてトッププレートにくっつき、トッププレートの傷つき・割れ・変色の原因になります。

●トッププレートにしょうゆや調味料がたれたときは、トッププレートが冷めたら、すぐにふき取ってください。放置したまま使用すると、トッププレートが変色することがあります。（機器の性能に問題はありません）

IHヒーター調理のポイント

IHヒーター火力のめやす

火力	1※ 150W相当	2※ 300W相当	3 500W	4 750W	5 1000W	6 1500W	7 2000W	8 2500W	3kW 3000W
温める		温め直し（2〜3）							
煮る	煮込み（1〜4）					一煮立ち			
蒸す						蒸し物	茶わん蒸し しゅうまい		
ゆでる				根菜				葉菜	湯沸し
焼く・炒める				フライパン予熱（4〜6）			30秒〜1分程度		
焼く・炒める		焼き物（2〜4）				炒めもの（6〜7）			

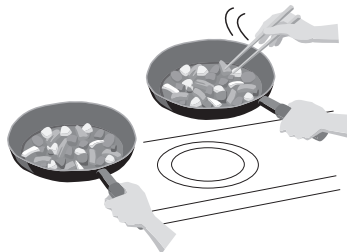
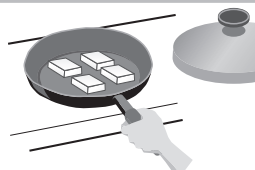
※火力「1」「2」は火力調整しているため、「カチッ」と一定間隔で音がすることがあります。また、ヒーターからなべをはずしたときなど、なべなし表示になるまでに時間がかかる場合がありますが、異常ではありません。

焼く・炒めるのコツ

予熱

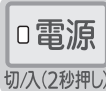
●材料の準備、調理の段取りを整えてから予熱をはじめる。
●火力は「4」〜「6」で、30秒〜1分。

焼く・炒める

●こげつきそうなときは、フライパンなどをヒーターから離して、火力を調節してください。
●材料を入れすぎない。(材料がよく動き、こげつきにくく、調味料もまんべんなくからむ量)

おもちの焼きかた

フライパンで、ふたをして火力「3」〜「4」で両面を5〜8分ずつ焼く。

※フッ素樹脂加工でないフライパンは、こげつくことがあります。
※フッ素樹脂加工のフライパンは、火力が強いとフッ素樹脂加工が傷む場合があります。火力を調節して焼いてください。
※うすいフライパンを使うと、フライパンが変形する場合があります。様子を見ながら火力を調節して焼いてください。

お知らせ

●3kW は約 10 分でヒーターが切れます。2ページ「切り忘れ防止機能」
●**中央ヒーターとグリルは同時に使えません。**
●中央ヒーターの下に見える黒い棒は、温度過昇防止用のセンサーです。
●中央ヒーターは、ついたり消えたりして火力調整を行っています。
●中央ヒーターは発熱（赤熱）し、トッププレートの表面が高温となります。使用中、使用後はトッププレートに触れないでください。また、絶対に可燃物をのせないでください。
●中央ヒーターを使用後は、トッププレート高温注意ランプが長めに点灯します。（安全のため）
●なべ底の温度が上がりすぎないように、自動的に火力が下がります。温度が下がると自動的に加熱をはじめます。
※特に予熱時や炒め物中にはたらきます。2ページ「温度過昇防止機能」

ご使用の前に
ヒーター
グリル
便利な機能
お手入れ・困ったときは

揚げ物調理をする

準　備

①当社専用天ぷらなべに油200g（約220mL）～800g（約900mL）を入れ、IHヒーターの中央に置く

②電源 [電源 切/入(2秒押し)] を「ピッ」と鳴るまで押す

■右IHヒーターで調理する場合で説明

1 [IH-右 切/入] **押す**

2 [揚げ物] **押す**

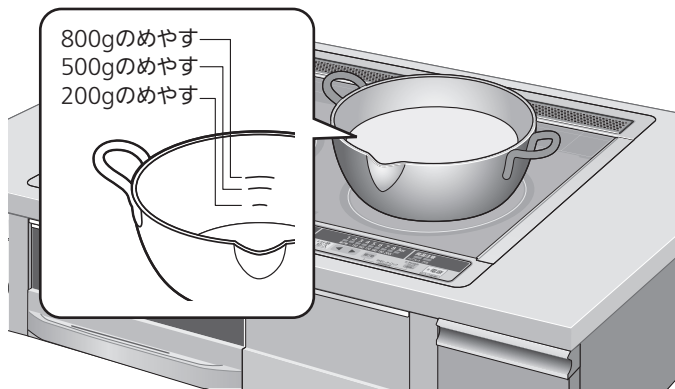
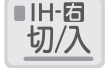
予熱がはじまります。

設定温度ははじめ自動的に180℃になる

●設定した温度に近づくにつれ、点滅が２段階で早くなります。予熱完了のめやすにしてください。

3 [◀ ▶] **どちらか押して油温度を設定する**

例：190℃に設定した場合

●設定温度180℃、油800gの場合、予熱完了までの所要時間は約10分です。
●設定温度を変更すると再び予熱表示をはじめます。

ブザーが鳴り、ランプが点灯したら予熱完了、調理をする

4 調理が終わったら、

を押してヒーターの電源を切り、

「切」にする

揚げ物調理のポイント

⚠警告

●必ず当社専用天ぷらなべを使う
●なべ底がそったり変形しているものは使わない
（なべ底のそりは0.5mm以下のものを使う）
●油の量は200g（約220mL）未満では調理しない
●揚げ物調理中はそばを離れない
●当社専用天ぷらなべは加熱部の中央に置く
※汚れ防止カバーは使用しない
●IHヒーターの揚げ物ボタンを使う

（火災の原因）

お願い

●調理中、調理後の当社専用天ぷらなべの取り扱いは、市販のミトンなどを使って、両手で行ってください。（やけどの原因）
●なべ底・トッププレートに異物や汚れがついているときは取り除いてください。
●予熱をはじめたら、片方のIHに移動させて再加熱しない。

お知らせ

●揚げ物ボタンを使用して揚げ物以外の調理をしないでください。
（安全のため、エラーで調理を停止することがあります。）
●揚げ物ボタンを使っているIHヒーターに、切タイマーは使えません。
●トッププレートが熱いときに揚げ物調理をすると、油温度が低いうちに予熱完了のお知らせをすることがあります。
●調理中、油や調理物を投入して油温度が下がっても、揚げ物表示は点灯したままです。

揚げ物温度のめやす

油800gで調理するときのめやすです。

揚げる	150℃	160℃	170℃	180℃	190℃	200℃	調理のポイント
野　菜	素揚げ	⇔	⇔	天ぷら	⇔	⇔	● お好みにより温度を高めに設定する。 ※材料・油の温度により、揚げ上がりがベタッとなることがあります。
魚介類				天ぷら	⇔	⇔	
フライ				⇔	⇔	⇔	
冷凍食品				⇔	⇔	⇔	● 冷凍食品を凍ったまま揚げる場合は、冷凍食品に表示されている温度より高めにする。
2度揚げ料理	1度目		2度目	⇔			● ポテトチップス、魚の丸揚げ、鶏のから揚げなど。

揚げ物のコツ

●新しい油を使う。
●油の温度は材料に合わせて決める。
●1回に揚げる量は、控えめにする。
（油の表面積の1/2程度がめやす）
●でき上がりのめやすは、材料が浮き上がり、衣のまわりの泡が小さくなったときです。
●**天カスは、こまめに取ってください。**
●油200～500gで揚げるときは、こまめに裏返す。
（材料が底につくので、こげやすくなります）

特に下ごしらえの必要な材料

えび
尾の先を切って水分を出す

切る

ししとう
水気をふき取り、竹串またはようじで穴をあける

穴をあける

いか
皮をむき水分をふき取り、切れ目を入れる

むく

油の飛び散りを少なくするために

材料は必ず水分をふき取る。
●特にしいたけやピーマンなど！
（水分が残っていると油がはねることがあります。）

いかやゆで卵などは揚げすぎない。
●長時間揚げると破裂！（特にけんさきいかや、するめいか・コロッケ・中が空洞の野菜などは注意）
●調理後、なべの中に調理物の取り出し忘れがないか、常に確認を！

衣や生地づくりは
●天ぷら衣は固すぎないように！
●水分の多い材料は、必ず薄力粉を薄くまぶしてから衣をつけて!
●ドーナツなどの生地には､ベーキングパウダーや砂糖を入れて！

グリル調理の前に

準　備

グリル扉の引き出しかた

グリル扉を水平のまま、止まるところまでゆっくり引き出してください。

グリル扉を持ち上げながら引き出したり、勢いよく引き出すと、グリル扉が外れて落下したり、けが、やけど、器具破損の原因。

グリル扉の閉めかた

グリル扉を確実に奥まで押し込んでください。

---

1 グリルあみにアルミホイルをセットする

（グリルあみにアルミホイルをセットすると受け皿のお手入れが簡単です。容器に入れた調理のときは、アルミホイルをセットする必要はありません。）

①平らな台にアルミホイルを敷き、その上にグリルあみをのせる

②アルミホイルをあみのふちに巻きつける

お願い

- ヒーターにアルミホイルをかぶせたり巻きつけない。（ヒーター故障の原因）
- 新しいアルミホイルを使用する。（発煙・発火防止のため）

⚠注意

- 庫内に入れたとき、グリルあみ下棒に巻いたアルミホイルが下ヒーターに接触しないよう、しっかりと巻きつける。

（発煙・発火の原因）

悪い例

良い例

---

2 受け皿・グリルあみをセットし、調理物をのせる

①受け皿を取りつける
26ページ「取りつけかた」

②調理物をのせる
※魚の頭を奥にする

グリルあみのセットについて

前脚が扉側にくるようにセットします。

グリル火力（焼き色）／ 焼き時間のめやす

自動メニューと焼き時間のめやす

自動メニュー	魚の種類	焼き時間のめやす				
		調理例	一尾（切）あたり	焼き色	数量	時間
姿焼き	［生魚］ さんま、あじ、いわし	さんま	約160g	標準	5尾	約26分
		あじ	約120g	濃いめ	3尾	約22分
切身/ひもの	［切身］ さけ、さば、ぶり ［干物］ あじの開き、さんまの開き、一夜干し ［小魚］ ししゃも、めざし ［つけ焼き］ ぶり ［西京漬け］ さわら、さば ［みそ漬け］ まぐろ	さけ	約80g	標準	4切	約14分
		あじの開き	約100g	標準	2枚	約14分
		ししゃも	約20g	標準	10尾	約14分
		ぶりのつけ焼き	約75g	うすめ	4切	約13分
		さわらの西京漬け	約75g	うすめ	4切	約12分

自動メニューの焼き色

食材の状態（季節・鮮度・脂ののりなど）で、焼け具合が変わります。焼き色をお好みに応じて調整してください。
焼き色がうすい場合、手動調理で焼き具合を見ながら追加焼きしてください。

焼き色がつきにくいもの

- 水分が多いもの
- 皮が銀色で光沢があるもの
（熱を反射しやすいので焼き色がつきにくい）

焼き色がつきやすいもの

- 脂ののりがよいもの
- 塩をふったもの、一塩ものの切身など塩分濃度が高いもの
- つけ焼でつける時間が長いもの、味の濃いもの
- 厚みがうすいもの（特につけ焼）

手動火力のめやす

メニュー	火力のめやす		
	1	2	3
	上ヒーター　500W相当 下ヒーター　200W相当	上ヒーター　666W相当 下ヒーター　333W相当	上ヒーター　800W相当 下ヒーター　400W相当
ピザ（冷蔵・手作り）			7～8分
ピザ（冷凍）		8～9分	
グラタン		8～10分	
とり肉			13～17分
焼きなす			13～15分

庫内に入る大きさ

幅26cm×奥行27.5cm×最大高さ6cm
まで入ります。

グリル調理のポイント

- 厚みのあるものは、ヒーターに触れないように切る
※厚みのあるものはこげやすいので注意してください。
- グリルあみからはみ出るものは、はみ出ないように切る
- 調理中、ときどき器や調理物を回すと焼きムラが少なく上手に焼けます。
※グリルあみの手前側は焼き色がうすくなります。
- いかは焼くと反るので、切れ目を入れるか串を通してヒーターに触れないようにする
- グリルあみに食材がこびりつくのを防ぐために、グリルあみの汚れはしっかり落としておく

魚調理のポイント

- 一尾（枚・切）など、少量を焼くときはグリルあみの中央に置いて焼く
- 干物は皮面を下にする（反ってヒーターにつかないように）
- 切り身は切れ目を入れ（火の通りをよくする）、尾などうすい部分はこげやすいので、化粧塩をするかアルミホイルを巻く

- 小さくて乾燥したもの（うるめいわしなど）や、みりん干し・みりん漬けは手動調理で様子を見ながら焼く
- 冷凍の魚は完全に解凍してから焼く
- 種類の違う魚はいっしょに焼かない
- つけ焼きは、こげやすいので焼き色をうすめに調節して焼く

グリルあみに魚をこびりつきにくくするコツ

- 焼く20～30分前に魚に塩をふる
- 焼く直前に、魚の表面の水分をよくふき取る
- 魚の表面（グリルあみに接する面）にレモンや酢をぬる
※ぬりすぎると魚の身が固くなったり、味が落ちます。ぬるときは、キッチンペーパーやはけなどでかるくぬってください。
※レモン汁・酢のにおいは焼くと消えます。
- グリルあみに油をぬる

お願い

- つけ焼は、たれをよくきってからグリルあみにのせてください。
（ヒーターにたれがつくと、たれの塩分によりヒーター故障の原因）

お知らせ

- グリル調理後、庫内に長時間調理物を放置すると、調理物に庫内のにおいが移ることがあります。
- 脂の多い魚を焼くと煙が出る場合があります。

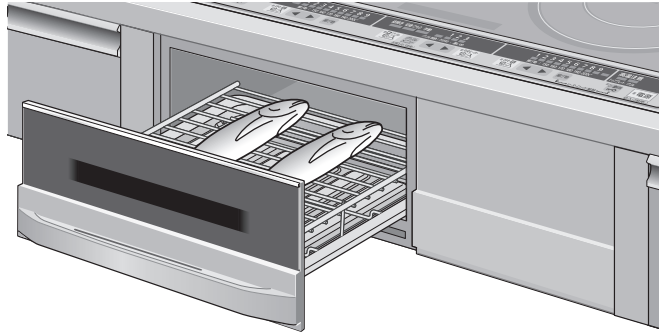
グリルで焼く

準備

①グリルあみに調理物をのせ、扉を確実に奥まで押し込む

②電源 を「ピッ」と鳴るまで押す

自動で焼く

1 押す

2 押し、自動メニューを選ぶ

約2秒後、調理がはじまります。

押すごとに切り替わります。
姿焼き→切身/ひもの→手動

■焼き色調節するとき

どちらか押す

■途中でやめるとき

押す

●「自動メニューと焼き時間のめやす」16ページ

●選んだ焼き色は記憶され、次の調理のときに設定されます。

ブザーが鳴ったら調理終了
調理物を取り出す

※焼き色がうすい場合、「手動」で焼き具合を見ながら追加焼きしてください。19ページ

●調理終了から10秒後表示部、グリル切/入ランプ、切タイマーランプが消灯します。

3 電源「切」にする 電源

お願い

●扉は奥までしっかり押し込んでください。扉のわずかなすき間から蒸気や煙が出ることがあります。

●調理中は、必ず換気扇を使用してください。調理中、排気口（排気カバー）から煙がでます。

●調理終了後すぐに扉を引き出すと、煙が前から出ることがあります。特に脂の多い魚を焼いた後は1分ほど待ってから引き出してください。

●調理直後は受け皿が熱くなっています。冷えてから取り出してください。

⚠注意

●**調理物がヒーターにつかないようにする。**
（発煙・発火の原因）

●**おもちはグリルで焼かない。**
（ふくらんだときヒーターについて発煙・発火の原因）（おもちの焼きかた13ページ）

●**連続で焼くときは、受け皿やアルミホイルにたまった油や調理くずをふき取るなどして取り除く。**
（発煙・発火防止のため）
※調理直後、グリルは熱いのでやけどに注意する。
※受け皿内の油がこぼれないように注意する。

手動で焼く

1 押す

2 押し、手動を選ぶ

約2秒後、調理がはじまります。

■火力調節するとき

どちらか押す

■途中でやめるとき

押す

■切タイマーを設定するとき

20ページ

※切タイマーを設定しないと、スタートから約20分でヒーターが切れます。

2ページ「切り忘れ防止機能」

3 調理が終わったら、

を押してヒーターの電源を切り、調理物を取り出す

4

電源「切」にする 電源

お知らせ

●グリルと中央ヒーターは同時に使えません。
●調理中・調理後しばらくは、外枠・トッププレートが熱くなるので注意する。
●自動メニューに切タイマーは使えません。
●グリル庫内は熱により変色しますが、性能に問題ありません。

切タイマー

準　備

切タイマーを使うには、はじめにヒーターで調理をはじめてください。調理しているヒーターに切タイマーを設定することができます。

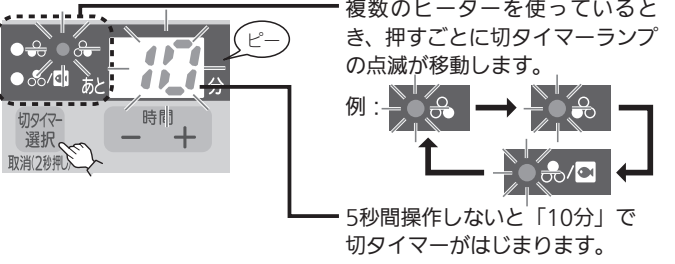
①なべに材料を入れ、IHヒーターの中央に置く

②電源 を「ピッ」と鳴るまで押す

③右IHヒーターで調理をする

「左右IHヒーターの使いかた」12ページ

■右IHヒーターに切タイマーを設定する場合で説明
（左IHヒーター、中央ヒーター/グリル（手動）も同じです。）

1 押して ●♨ を選ぶ

2 押して時間を合わせる

5秒後に切タイマーがはじまります。
（複数のヒーターに切タイマーを設定することができます。）

■切タイマーを取り消すとき

 約2秒長押しする

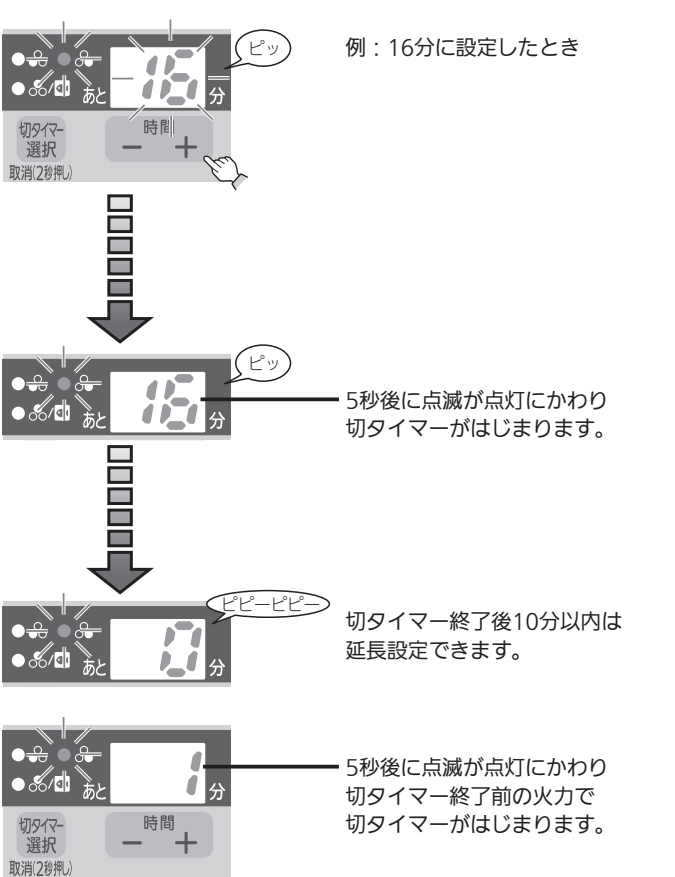
※取り消したいヒーターの「切/入」ボタンを押すと、切タイマーと加熱が同時に終了します。

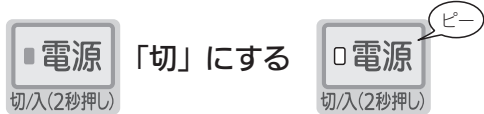
■調理の途中で時間をかえるとき

どちらか押す

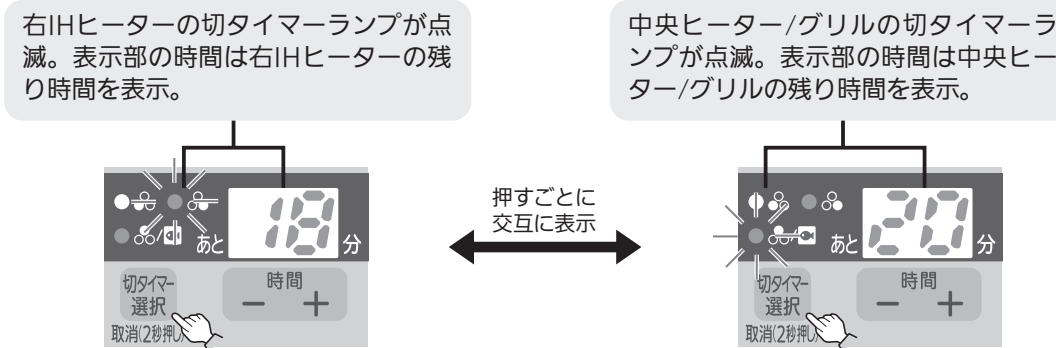
ブザーが鳴り、自動的にヒーターが切れる

■切タイマー終了後、調理を延長するとき

 どちらか押して追加時間を設定する

3 調理が終わったら、

 を押してヒーターの電源を切り、 「切」にする

複数のヒーターに切タイマーを使っているとき

押すごとに表示部の時間は切タイマーランプが点滅しているヒーターの残り時間を表示します。

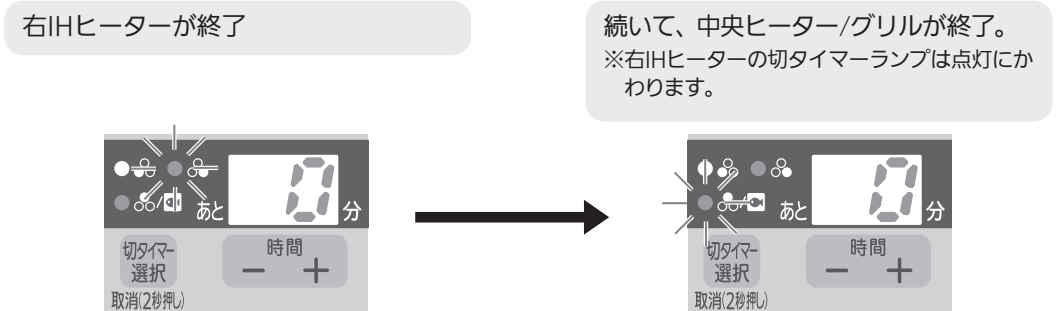
例：右IHヒーターとグリル（手動）に切タイマーを設定したとき

※切タイマーを途中で取り消すには、 で取り消すヒーターの切タイマーランプを選んで（点滅させて）、 を約２秒長押ししてください。

複数のヒーターに設定した切タイマーが終了したとき

押すごとに表示部の時間は切タイマーランプが点滅しているヒーターの残り時間を表示します。

例：上記の〔例〕が終了したとき

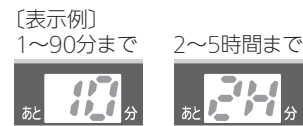
右IHヒーターが終了

続いて、中央ヒーター/グリルが終了。
※右IHヒーターの切タイマーランプは点灯にかわります。

●ヒーターによって設定できる時間が異なります。

ヒーター	火　力	設定できる時間
左右IHヒーター	「1」「2」	1分～5時間まで
	「3」～「8」	1分～90分まで
	3kW	1分～10分まで
中央ヒーター	「1」	1分～5時間まで
	「2」「3」	1分～90分まで
グリル（手動）	「1」～「3」	1分～25分まで
		（延長）1分～15分まで

●時間設定時のきざみかた

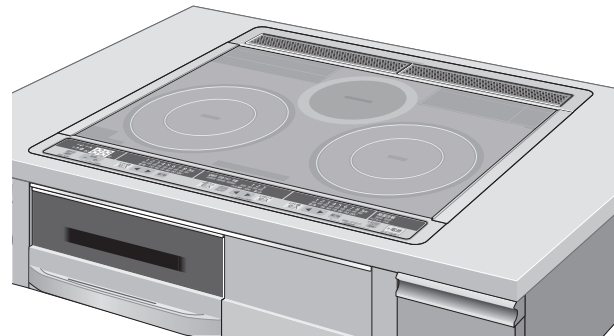
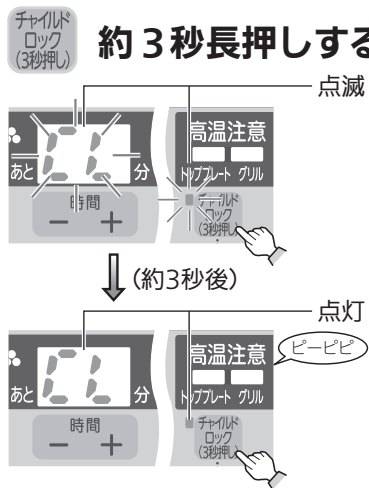
1～30分	1分きざみ
30分～90分	5分きざみ
90分～2時間(2H)	30分きざみ
2時間(2H)～5時間(5H)	1時間きざみ

〔表示例〕
1～90分まで　2～5時間まで

お知らせ

●揚げ物機能、グリルの自動メニュー（姿焼き、切身/ひもの）に切タイマーは使えません。

●左右IHヒーター火力「3」～「8」のとき（中央ヒーターは火力「2」以上のとき）、90分より長い設定は、火力をかえたとき、自動的に90分に変更になります。3kWに火力をかえたときは、10分に変更になります。
※90分より長い切タイマーは、ヒーターの火力を「1」か「2」にしてから設定してください。

チャイルドロック（いたずら防止）／中央ヒーターロック（誤操作防止）

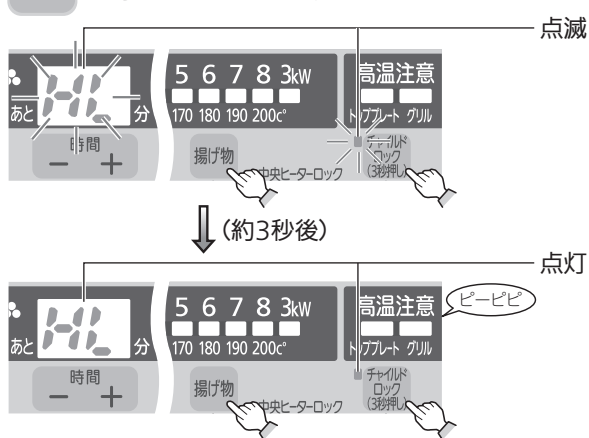
準　備

電源 を「ピッ」と鳴るまで押す
1 ■チャイルドロック

約３秒長押しする

■中央ヒーターロック

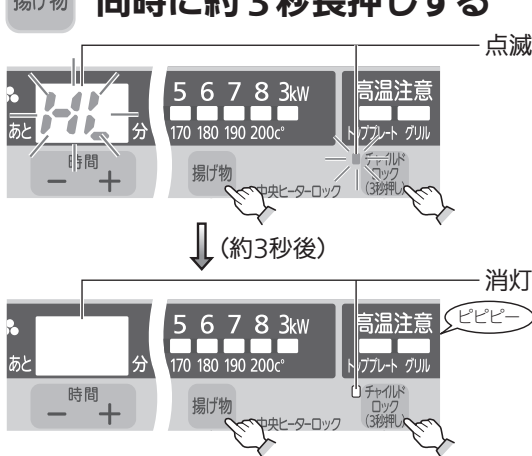
押しながら右IHヒーターの
同時に約３秒長押しする

解除するとき

約３秒長押しする

点滅
（約3秒後）
消灯

解除するとき

押しながら右IHヒーターの同時に約３秒長押しする

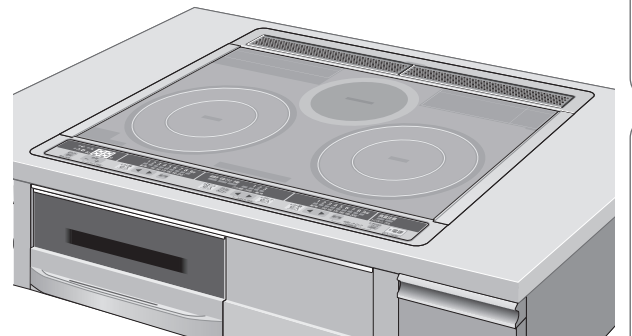
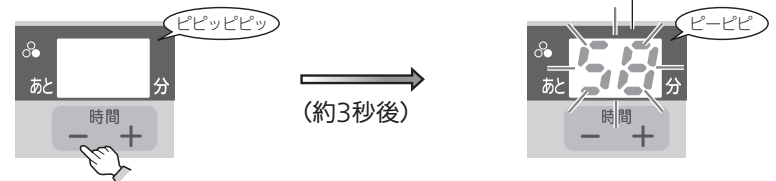
2 **「切」にする**

お知らせ

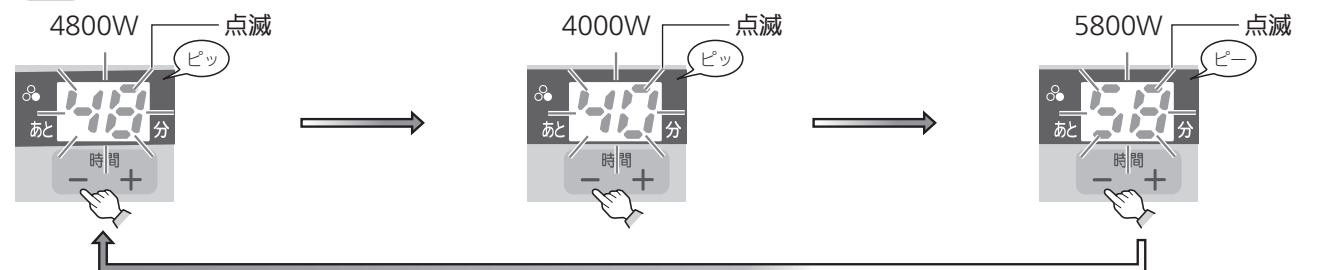
●ヒーター使用中はロックができません。ヒーターを切ってからロックの操作をしてください。
●各ロック機能は、電源を切っても、また電源プラグを抜いても記憶しています。
●高温注意ランプが点灯中に各ロックを設定した場合、トッププレートが冷めるまで高温注意ランプが点灯します。

ピークカット設定

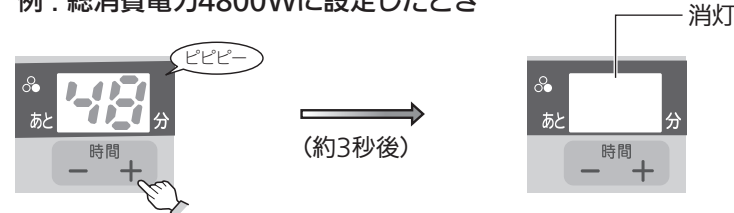
特　長

総消費電力（5800W、4800W、4000W）を切り替えます。（工場出荷時は5800Wに設定しています。）
※総消費電力を4800W、4000Wに設定した場合は、高火力を避けるか、他のヒーターの火力を弱めてください。
「ヒーターの火力・使用制限について」裏表紙

準　備

電源 を「ピッ」と鳴るまで押す
1 **切タイマーの － 約3秒長押しする**

2 **再度、切タイマーの － 押す**

－ 押すごとに切り替わります。

3 **切タイマーの ＋ 押す（設定完了）**

例：総消費電力4800Wに設定したとき

（約3秒後）
4 **「切」にする**

お知らせ

●手順2の途中で設定をやめたいときは、電源を「切」にするか、約5秒間操作しないと、電源「入」にした状態に戻ります。このとき、設定は変更されません。手順1からやり直してください。
●設定した内容は、電源を切っても、また電源プラグを抜いても記憶しています。

お手入れ　トッププレート・本体・なべ　（ご使用のたびに行ってください）

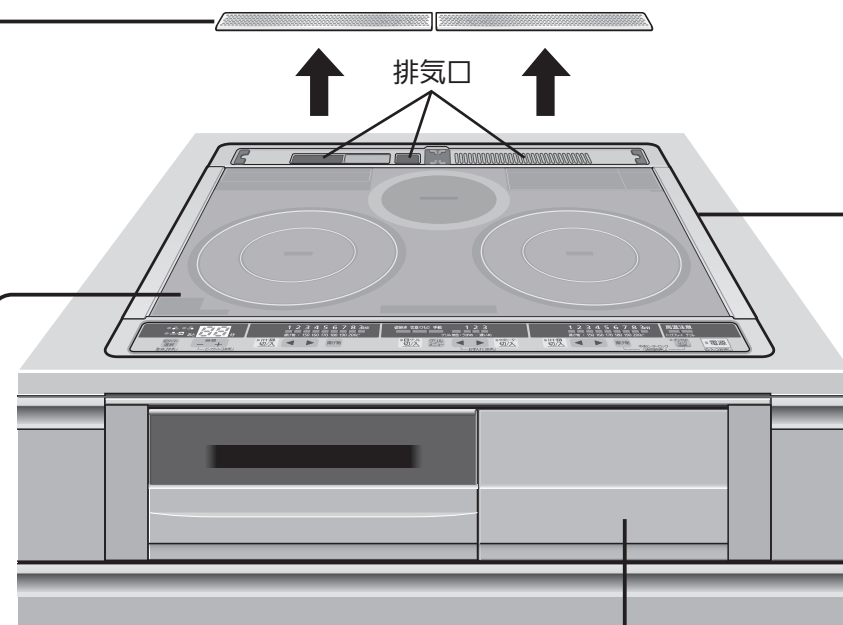
- お手入れは、電源を「切」にして、冷えてから行ってください。
- ステンレス部分は汚れが目立ちます。また、汚れがついたまま使うと、こびりついて取れにくくなります。こまめにお手入れをしてください。
- お手入れに洗剤やクレンザーを使用したあとは、必ずしぼったふきんで水ぶきしてください。
- ベンジン・シンナー・漂白剤・アルカリ性洗剤は使わないでください。（変色の原因）

排気カバー

本体から取りはずして、薄めた台所用中性洗剤で洗う。

お願い

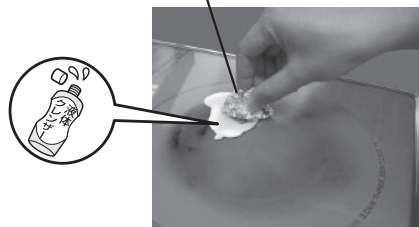
●排気口にものを入れないようにしてください。
※排気口にものを落とした場合は、お買上げの販売店またはお近くの「三菱電機修理窓口」にご相談ください。
●排気カバー下のステンレス部分の油汚れもこまめにお手入れしてください。

排気カバー受けの取りつけ

トッププレート

- 粉クレンザーは使わない。（傷がつき、トッププレート割れの原因）
- クレンザーは、研磨剤が30%以上含まれているものは使わない。（トッププレートの印刷が落ちる原因）

■かるい汚れ
しぼったふきんでふく。

■油汚れ
薄めた台所用中性洗剤でふき取る。

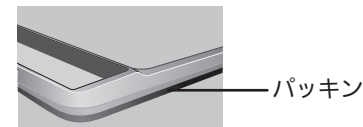
■こびりついた汚れ
クリームタイプのクレンザー（ジフなど）を少量つけて、丸めたラップやアルミホイルでくり返しかるくこする。

がんこな汚れには（別売品）

品番：CS-COLLO034
品名：液体クリーナー

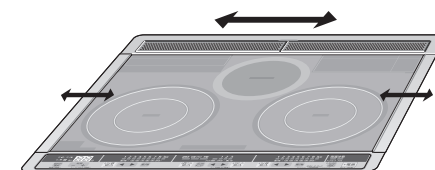
詳しくはお買上げの販売店にお問い合わせください。

外　枠（ステンレス部分）

- スポンジのナイロン面やたわしなどかたいものは使わない。（傷の原因）
- しょうゆ・調味料・調理物などをこぼしたらすぐにふき取る。（放置すると変色の原因）
- 外枠のパッキンを傷つけない。（キッチン内部に水が浸入する原因）
- ステンレスの筋方向（横）にそってこする。（縦方向にこすると傷つく原因）

パッキン

■かるい汚れ
しぼったふきんでふく。

■油汚れ
薄めた台所用中性洗剤でふき取る。

■汚れのあとが残った・汚れがこびりついた
液体クレンザーなどを少量つけて、ラップを丸めてこすり取る。

上面操作部

■乾いたやわらかいふきんでふく。

本体前面

- スポンジのナイロン面やたわしなどかたいものは使わない。（傷の原因）

■かるい汚れ
しぼったふきんでふく。

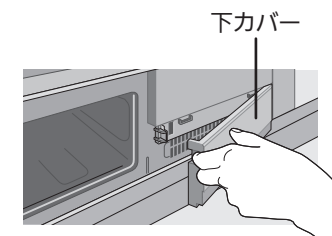
■油汚れ
薄めた台所用中性洗剤でふき取る。

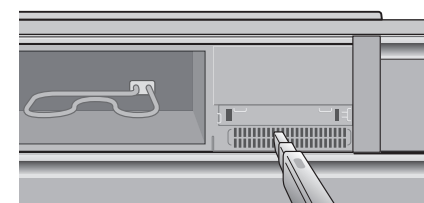
吸気口・下カバー

グリル扉は引き出しておく

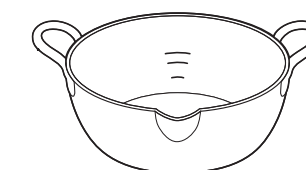
■下カバー
台所用中性洗剤などで水洗いする。

取りはずしかた
くぼみに指をかけ下カバーをはずす

取りつけかた
下カバーを右→左の順に合わせ、奥まで押し込む

下カバー

■吸気口
下カバーを取りはずし、掃除機で吸い取る。
※吸気口の周辺部品を傷つけないよう注意してください。

当社専用天ぷらなべ

■かるい汚れ
薄めた台所用中性洗剤で洗う。

■こびりついた汚れ
クリームタイプのクレンザー（ジフなど）を少量つけて、ラップを丸めてこすり取る。洗ったあとは十分にふき取って乾燥させてから収納する。（さびの原因）

●なべ底がそってきたり、変形した場合は使わないでください。
お買上げの販売店でお買い求めください。
裏表紙「追加購入するとき」

お願い

●ご使用のなべ底と外側の汚れも取り除いてください。
（特に当社専用天ぷらなべの場合、汚れがこびりついたまま使うと、油の温度制御がうまくはたらきません。）

お手入れ グリル （ご使用のたびに行ってください）

- お手入れは、電源を「切」にして、冷えてから行ってください。
- ステンレス部分は汚れが目立ちます。また、汚れたまま使うと、こびりついて取れにくくなります。こまめにお手入れをしてください。

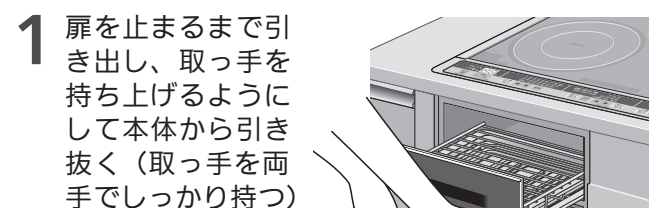
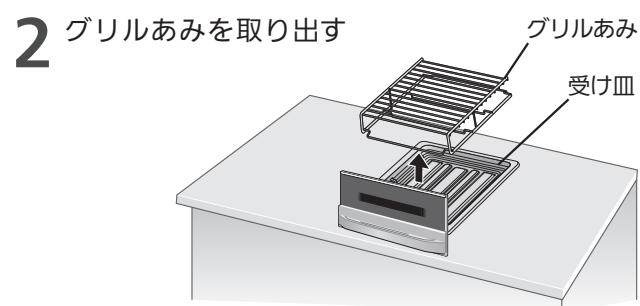
グリル部品の取りはずし・取りつけのしかた

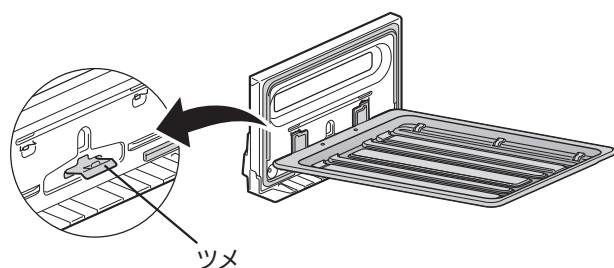
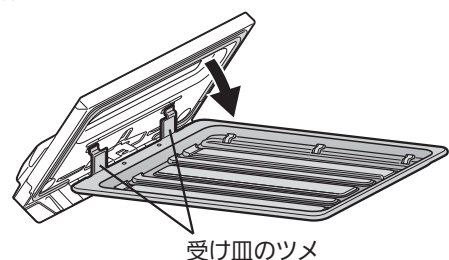
部品を取りはずすとき、グリルあみを落とさないように気をつけてください。（けがの原因）

取りはずしかた

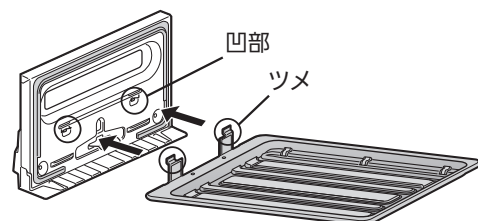
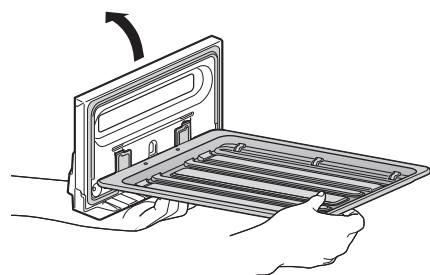
1 扉を止まるまで引き出し、取っ手を持ち上げるようにして本体から引き抜く（取っ手を両手でしっかり持つ）

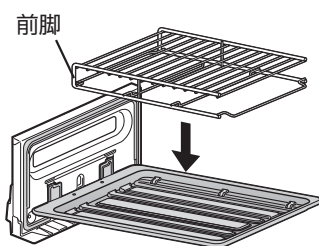
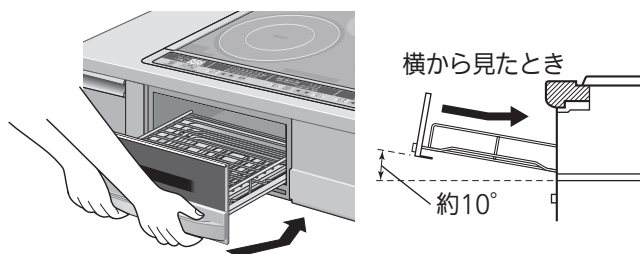
※引き抜いたら台などの上に置く。

2 グリルあみを取り出す

3 扉から受け皿をはずす

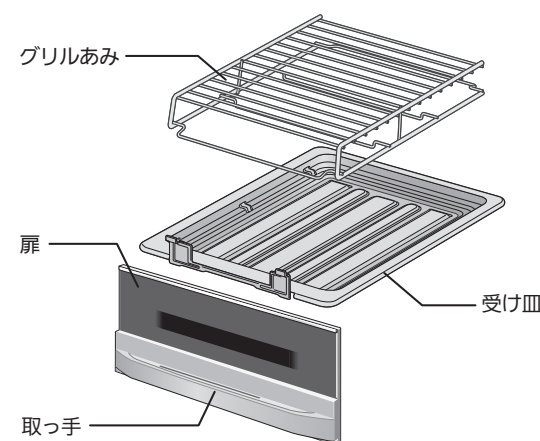
①扉のツメを押さえる

②扉を矢印方向へ倒すようにして、受け皿のツメ（2ヵ所）をはずす

取りつけかた

1 扉に受け皿を取りつける

①扉の凹部（2ヵ所）を受け皿のツメ（2ヵ所）に差し込む

②扉を、矢印の方向にカチッと音がするまで動かす

2 グリルあみをのせる

※グリルあみの向きに注意する。（前脚が扉側）

3 扉を、ななめ上からすべりこませるように奥まで入れる

扉・グリルあみ・受け皿

- たわし・みがき粉・スポンジのナイロン面は使わない。（傷つきの原因）
- 扉を食器洗い乾燥機に入れない。（パッキン・樹脂部が変形する原因）
- 受け皿に漂白剤を入れない。（受け皿のさびの原因）

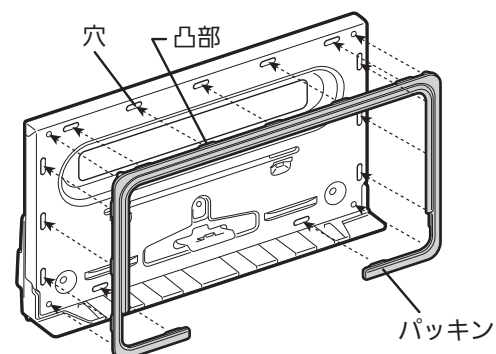
■**うすめた台所用中性洗剤とスポンジで洗う。**（塩素系洗剤は使わない）

庫内・グリルヒーター

［庫内］
5～6回の使用のたびに「お手入れ」操作を行ってください。
加熱することで庫内のにおいを軽減させる効果があります。

［グリルヒーター］
ヒーターが汚れてきたら「お手入れ」操作を行ってください。
ヒーターが油で汚れたままでは、ヒーターの故障、発煙・発火の原因になります。

パッキンの取りつけかた

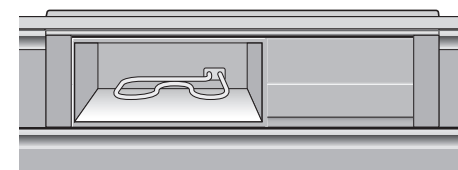
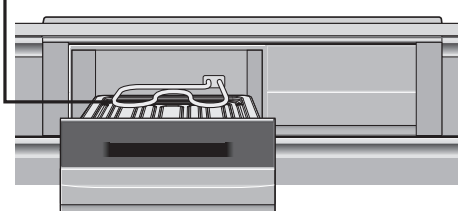
グリル扉内側の穴に、パッキンの凸部を押し込む。

※パッキンがはずれていたり、浮いていると、グリル扉から煙が出たり、調理がうまくできません。

「お手入れ」の操作のしかた

1 受け皿・グリルあみを取り出し、庫内底面の油汚れをふき取る

⚠ 注意

- アルミホイルは取り除き、受け皿はよく洗う。（発煙・発火の原因）

※ヒーターに触れないように注意する。

2 受け皿を取りつけ、扉を閉める
※グリルあみは入れない。（あみの劣化の原因）

3 電源を「入」にし、グリル切/入 を押してヒーターの電源を「入」にする

4 中央ヒーター／グリルの ◀ を約３秒長押しする

- ブザーが鳴って「お手入れ」がはじまる。
  ※「お手入れ」中は、下記の表示でお知らせします。
  ※5分後、ブザーが鳴って自動的に終了します。

※1秒ごとに表示がかわる。

※「お手入れ」を取り消すときは、 を押す。

お知らせ

- 「お手入れ」中、ヒーターが赤く見えないことがあります。やけどにご注意ください。
- グリル庫内は熱により変色しますが、性能に問題ありません。

故障かな？と思ったら

●つぎの表にしたがって調べても知りたい内容が見つからないとき　●記載内容にしたがって処置をしても解決しないとき

使用を中止し、必ず専用ブレーカーを「切」にしてください。故障の状況と表示部の英数字を、お買上げの販売店に連絡してください。

ご連絡いただきたい内容

1. 品名　IHクッキングヒーター
2. 形名　CS-G32M、CS-G32MS、CS-KG32M、CS-KG32MS、CS-KG32MB、CS-KG32MSR、CS-G32MWS、CS-KG32MWS
   ※形名は、上面操作部右側をご覧ください。
3. お買上げ日
4. 故障の状況（できるだけ具体的に）
5. ご住所（付近の目印なども）
6. お名前・電話番号・訪問希望日

起こっている問題や状態から調べる

汚れ　こげつきが気になる

問題・状態	原因・理由	解決法
トッププレートが茶色く変色している また こげつきができた	なべなどからこぼれた汁や、油、調味料がなべ底にまわり込み焼きつくと茶色い汚れがつきます。 また、食材のかすなどが落ちると、こげつくことがあります。	クリームタイプのクレンザー（ジフなど）を少量つけて、丸めたラップやアルミホイルでくり返しかるくこすってください。24ページ ※使ううちに汚れてくるので、普段からこまめにお手入れしてください。 ※なべ底面の汚れも取り除いてください。（トッププレートが汚れる原因）
トッププレートの汚れが落ちない	汚れを放っておくと､ふき取りにくくなります。	
トッププレートのガラスの内側にしみのような模様が浮き出ている	異常ではありません。 加熱中にトッププレートの内側がくもってしみのように見えることがありますが、冷めるともとにもどります。	
グリルあみに食材がこげつく	グリルあみに汚れが残ったままご使用になると、同じ所に食材がこびりつきやすくなります。	グリルあみに焼きついた汚れは、薄めた台所用中性洗剤とスポンジで、ていねいに落としてください。17ページ「グリルあみに魚をこびりつきにくくするコツ」
グリル庫内が変色している	グリル庫内は熱により変色しますが、性能に問題ありません。	

くもり

問題・状態	原因・理由	解決法
使用中､表示部やトッププレートがくもる	異常ではありません。 加熱中にトッププレートの内側などがくもることがありますが、冷めるともとにもどります。	

におい

問題・状態	原因・理由	解決法
製品の使いはじめ、IHヒーターやグリルを使うとにおう	製品を使いはじめてしばらくは、IHヒーターやグリルを使うと、においがすることがあります。	しばらく使うと、においがなくなります。そのままご使用ください。

音

問題・状態	原因・理由	解決法
調理中､音が大きくなったり、小さくなったりする 電源を切ったあとも音がする	異常ではありません。 本体内部の温度を下げるために冷却ファンが回っています。（運転音の大きさは、ヒーターの火力によってかわります。） 電源を切っても一定時間ファンが回ります。 また、グリル使用中に庫内の温度が高いとファンが回ります。	
調理中、なべから「キーン」、「ジー」といった音がする	なべの種類や形によっては音がすることがあります。 また、なべなどの取っ手に振動を感じることがあります。	
調理中、調理後「カチッ」といった音がする	内部電気部品の動作音がしますが、異常ではありません。	
グリルで調理中､「ボコッ」といった音がする	ヒーターの熱で庫内の金属部分が膨張・収縮して音がするときがあります。	

風　がでる

問題・状態	原因・理由	解決法
本体前面やその周囲から風が出てくる	使用中、使用直後は本体内部の温度を下げるためにファンが回ります。 その排気が本体前面やその周囲から出ます。	

ヒーター　がつかない、消えた、火力が弱い

問題・状態	原因・理由	解決法
ヒーターがつかない	ブレーカーや電源が｢入｣になっていますか｡使用するヒーターの電源は｢入｣になっていますか｡	ブレーカーや電源、使用するヒーターの電源を「入」にしてください。
	チャイルドロック、中央ヒーターロックを設定していませんか。	チャイルドロック、中央ヒーターロックを解除してください。22ページ
	表示部につぎの表示が出ていませんか。 店頭展示用の運転設定になっています。	店頭展示デモを解除してください。 32ページ「店頭展示デモの解除のしかた」
調理中IHヒーターの火力が弱くなる	なべ底の温度が上がりすぎないように、自動的に火力が下がります。 温度が下がると、自動的に加熱をはじめます。 ※特に予熱時や炒め物中にはたらきます。2ページ「温度過昇防止機能」	
	2つまたは3つのヒーターを同時に使うと、総消費電力が5800W（ピークカット設定時は4800W、4000W）※ を超えないように、左右IHヒーターの最大火力を自動的に調節します。 裏表紙「ヒーターの火力・使用制限について」 ※ピークカット（4800W、4000W）設定時は5800W設定時よりも火力が制限されます。	
	同じ火力設定でも、なべの材質、形状、大きさなどによっては消費電力が異なったり、加熱状態が異なることがあります。	
ブザーが鳴り、加熱が止まった またはヒーターが消えていた	最後に操作をしてから45分がすぎると、ブザーが鳴って自動的にヒーターが切れます。 ※ヒーターの切り忘れ防止です。 2ページ「切り忘れ防止機能」 ※ヒーターは最終操作から約45分、グリル（手動）は加熱がスタートしてから約20分、3kW（3000W）は約10分で切れます。	もう一度ヒーターを入れて、加熱を再開してください。 長時間の煮込み料理をするときは、「切タイマー」20~21ページを使うと便利です。

故障かな？と思ったら

ヒーター がつかない、消えた、火力が弱い

問題・状態	原因・理由	解決法
中央ヒーターがひんぱんに消えたり、ついたりする	最大火力「3」以外では、ヒーターを入り切りして火力を調節しているためです。また、ヒーターが高温になりすぎないように入り切りするときもあります。故障ではありません。	
中央ヒーターが赤くならない	火力が低いときは、ヒーターが赤く見えないことがあります。ご使用時はやけどにご注意ください。	
グリルで調理中、上下どちらかのヒーターしかついていない	調理中は、上下ヒーターの火力を調節しながら焼くので、ヒーターが赤く見えないことがあります。グリル（手動）の最大火力で約3分加熱し、ヒーターが赤くなることを確認してください。	
	火力が低いときは、ヒーターが赤く見えないことがあります。グリル（手動）の最大火力で約3分加熱し、ヒーターが赤くなることを確認してください。	
中央ヒーターまたはグリルが使えない	中央ヒーターとグリルは同時に使えません。	
	中央ヒーターロックをしていませんか。	中央ヒーターロックを解除してください。22ページ

料理 のでき上がりがよくない

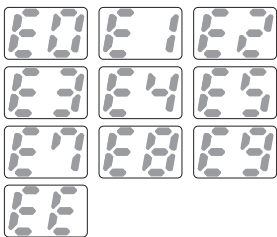
問題・状態	原因・理由	解決法
煮込み料理（カレーやおでんなど）がこげる	IHヒーターは、なべ底の温度が高くなります。	煮込み料理や、とろみのある料理を加熱するときは、火力を弱くして、ときどき中身をかきまぜてください。 ※ホーローなべを使用しているときは、特にご注意ください。具材（大根、じゃがいも、こんにゃくなど）がなべ底にはりついて、部分的にこげつくことがあります。こげた部分が空焼きのようになり、なべ底のホーローがとけてトッププレートにこびりつき、トッププレートの傷つき・割れ・変色の原因になります。
自動メニュー（姿焼、切身/ひもの）で魚を焼くとこげ目がつかない（焼き色がうすい）	加熱中に扉を開けると、焼き色がうすくなることがあります。	焼き色がうすいときは、手動で焼き具合を見ながら追加焼きしてください。 19ページ「手動で焼く」
	水分が多いものや皮が銀色で光沢があるものは、焼き色がつきにくくなります。	
食材がグリルあみにくっつく	グリルあみに汚れが残ったままご使用になると、同じ所に食材がこびりつきやすくなります。	グリルあみに焼きついた汚れは、薄めた台所用中性洗剤とスポンジで、ていねいに落としてください。 17ページ「グリルあみに魚をこびりつきにくくするコツ」
グリル調理時、調理物に庫内のにおいが移った	調理終了後、庫内に長時間調理物を入れたままにすると庫内ににおいが移ることがあります。	グリル調理後は、なるべく早めに取り出してください。
IHヒーターで調理するとこげつく、こびりつく	調理に合わせて火力を調節してください。 ● 炒めもの・焼きもの…こげつきそうなときは、フライパンなどをIHヒーターから離して、火力を調節してください。 13ページ「IHヒーター火力のめやす」「焼く・炒めるのコツ」	
IHヒーターで調理すると焼きムラが出る	予熱が足りないと焼きムラが出ることがあります。	火力「4」～「6」で30秒～1分程度予熱をしてください。 ● 卵焼き…火力「4」で予熱をしてから調理してください。

煙 が出る

問題・状態	原因・理由	解決法
グリルで調理中、煙が前や排気口から出る	グリル調理をはじめてしばらくの間、前回の調理でヒーターについた油が加熱されて、においや煙が出ることがあります。	排気口から煙が出るときは、「お手入れ」を行ってください。 27ページ「お手入れ」の操作のしかた
	調理中、排気口（排気カバー）から煙が出ます。脂の多い魚、肉などを焼くと前から煙が出ることがあります。調理中は、必ず換気扇を使用してください。	
	グリルで連続して調理物を焼くと、グリル受け皿やアルミホイルにたまった油、調理くずから煙が出たり、発火することがあります。	連続で調理物を焼くときはグリル受け皿やアルミホイルにたまった油、調理くずをふき取るなどして取り除いてください。

その他

問題・状態	原因・理由	解決法
なべが動く なべの位置がずれる	なべ底やトッププレートに水分や油分がついたまま使用すると、なべが滑って動くことがあります。	なべ底やトッププレートの水分や油分をよくふき取ってから使用してください。
	なべ底が変形しているときは、なべが滑って動くことがあります。また底の形が丸いものも、なべが動く原因となります。	なべは底が変形していないものをお使いください。
電源が消えていた	電源のオートオフ機能がはたらきました。調理後操作をしないで15分が過ぎると自動で電源が切れます。7ページ「電源オートオフ機能」	
電源を切ってもトッププレート高温注意ランプまたはグリル高温注意ランプが赤く点灯している	トッププレートやグリル扉が安全な温度に下がるまでは、電源を切ってもランプが点灯しています。また、熱いなべをヒーター部に置いたままにするとランプが消灯するまでに時間がかかります。 ※ランプが点灯しているときは、トッププレートやグリル扉に触れないよう、注意してください。ランプが消えてもすぐには触らないでください。	
IHヒーターの火力ランプが点滅して、約1分後に消灯	使用できないなべを使っていませんか。	使用できるなべをIHヒーターの中央に正しく置いてください。 10ページ「使えるなべ・使えないなべ」
	なべの位置がIHヒーターの中央からずれていませんか。	
電源のオートオフがはたらかない	調理後15分が過ぎても高温注意ランプが点灯しているときは、オートオフがはたらきません。（高温注意ランプが消えるとオートオフします） ※熱いなべをIHヒーター部に置いたままのときなどが考えられます。	
	表示部にエラー記号、店頭展示デモ表示がある場合は、オートオフがはたらきません。 ・エラー記号 33ページ ・32ページ「店頭展示デモの解除のしかた」 ※ロック表示のみの場合は、オートオフがはたらきます。	
IHヒーターでアルミのなべが使えることがある	アルミの種類やなべの形状によって使える（表示が出る）場合があります。表示では使えても、調理に必要な火力が得られないので、ご使用は控えてください。（故障ではありません）	
排気口などに水などの液体、ものが入ってしまった	水などの液体が入ってしまった場合、故障の原因になることもあります。多量に入ってしまった場合、または、本体が動作しなくなった場合、ものが入ってしまった場合は、お買上げの販売店またはお近くの「三菱電機修理窓口」にご相談ください。35ページ	

店頭展示デモの解除のしかた

原　　因	直し方
※誤って中央ヒーター/グリルの ◀ と ▶ を同時に 約３秒長押しした場合、店頭展示デモになります。	店頭展示デモを解除します。 中央ヒーター/グリルの ◀ と ▶ を同時に約３秒長押しする。 （約3秒長押しした後、ピピピーと鳴って、表示部の文字が消えます。） また、電源プラグを抜くことでも解除できます。 ※店頭展示デモの状態は、電源を切っても記憶しています。

表示記号の意味を調べる（ブザーが同時に鳴るとき）

■「U」エラー記号は誤った使いかたをしたときに表示される場合があります。
　エラーが出ると加熱は止まります。故障ではありません。
表示内容を確認してから、切タイマーランプが点灯しているヒーターの「切／入」ボタンを押して表示を消してください。

表　　示	原　　因	解決法
U1（空焼き検知）	なべなどを空焼きしたり、予熱しすぎていませんか。	予熱をするときは、火力を少し落として行ってください。本体が冷えてから使ってください。
U2（本体内部温度上昇）	内部の温度が異常に高くなっています。排気口がタオルなどでふさがれていませんか。	ふさいでいるものを取り除き、本体が冷えてから使ってください。
揚げ物ボタンを使用したときにはたらきます U4（油温度上昇がおそい）	なべ底にそりや変形がある。 当社専用天ぷらなべを使っていない。	揚げ物は、そりや変形のない当社専用天ぷらなべを使ってください。
	揚げ物ボタンを使用して水（汁物）などを加熱していませんか。	揚げ物ボタンを使用して揚げ物以外の調理をしないでください。
	トッププレートが熱いときに揚げ物調理をはじめませんでしたか。	トッププレートが冷めてから揚げ物調理をはじめてください。
揚げ物ボタンを使用したときにはたらきます U5（油温度上昇がはやい）	油の量が200g未満で調理していませんか。	油の量は200g以上で調理してください。
	高温の油を加熱していませんか。	常温の油を使用してください。
	揚げ物ボタンを使用して炒め物や空焼きをしていませんか。	揚げ物ボタンを使用して揚げ物以外の調理をしないでください。
	なべの中に調理かすがたまっていませんか。	調理かすはこまめに取り除いて調理をしてください。

■以下の表示のときは故障の可能性があります。

表　　示	原　　因	解決法
E0 E1 E2 E3 E4 E5 E7 E8 E9 EE	本体内部に異常が起きた、または安全装置がはたらいた可能性があります。	本体の電源と専用ブレーカーを切り、本体が冷えてから専用ブレーカーと電源を入れ直してみてください。記号が表示されない場合は正常です。そのままお使いください。それでも再び記号が表示されるときは、使用を中止し、必ず専用ブレーカーを切ってお買上げの販売店にご連絡ください。

■以下の表示は故障ではありません。「解決法」を確認して原因を取り除いてください。
（設定・解除時以外ブザーは鳴りません。）

表　　示	原　　因	解決法
HL	中央ヒーターロックが設定されており、中央ヒーターを使用できません。	中央ヒーターロックを解除してください。 22ページ
CL	チャイルドロックが設定されており、ヒーターを使用できません。	チャイルドロックを解除してください。 22ページ

保証とアフターサービス

■保証書（別添付）

- 保証書は、必ず「お買上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店からお受け取りください。内容をよくお読みのあと、大切に保存してください。

> **保証期間**
> お買上げ日から１年間です
> ただし、グリルあみ・パッキンは消耗品ですので、保証期間内でも有料とさせていただきます。

■オール電化延長保証制度

- 有料にて保証期間を延長する制度もございます。（ご加入期間は製品の購入日から3ヶ月以内とさせていただきます。） 資料のご請求や詳細は、フリーダイヤル 0120-867-789 三菱電機延長保証申込受付センターへお問い合わせください。
（受付時間：平日午前9時～午後5時30分、年末年始および所定の休業日を除く）

■補修用性能部品の保有期間

- 当社は、このIHクッキングヒーターの補修用性能部品を製造打切り後8年保有しています。
- 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

■ご不明な点や修理に関するご相談は

- お買上げの販売店か「三菱電機 ご相談窓口・修理窓口」35ページにご相談ください。

■修理を依頼されるときは

- **「故障かな?と思ったら」**28～33ページにしたがってお調べください。
- なお、不具合があるときは、必ず専用回路のブレーカーを「切」にしてから、お買上げの販売店にご連絡ください。

●保証期間中は
修理に際しましては、保証書をご提示ください。
保証書の規定にしたがって、販売店が修理させていただきます。

●保証期間が過ぎているときは
修理すれば使用できる場合には、ご希望により有料で修理させていただきます。点検・診断のみでも有料となることがあります。

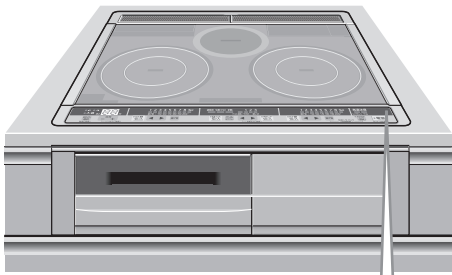
●修理料金は
技術料+部品代（+出張料）などで構成されています。

●修理部品は
部品共用化のため、色などを変更する場合があります。

■廃棄処分について

- 廃棄処分の際は必ず専門業者に依頼してください。

●ご連絡いただきたい内容

1. 品　　名　三菱IHクッキングヒーター
2. 形　　名　CS-G32M、CS-G32MS、CS-KG32M、CS-KG32MS、CS-KG32MB、CS-KG32MSR、CS-G32MWS、CS-KG32MWS
3. お買上げ日　　年　　月　　日
4. 故障の状況　(できるだけ具体的に)
5. ご 住 所　(付近の目印なども)
6. お名前・電話番号・訪問希望日

ご相談窓口・修理窓口のご案内（家電品）

取扱い・修理のご相談は、まず
お買上げの販売店へ

●お買上げの販売店にご依頼できない場合（転居や贈答品など）は、**各窓口** へお問い合わせください。

■お問合せ窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて

三菱電機株式会社は、お客様からご提供いただきました個人情報は、下記のとおり、お取り扱いします。

1. お問合わせ（ご依頼）いただいた修理・保守・工事および製品のお取り扱いに関連してお客様よりご提供いただいた個人情報は、本目的ならびに製品品質・サービス品質の改善、製品情報のお知らせに利用します。
2. 上記利用目的のために、お問合わせ（ご依頼）内容の記録を残すことがあります。
3. あらかじめお客様からご了解をいただいている場合および下記の場合を除き、当社以外の第三者に個人情報を提供・開示することはありません。
   ①上記利用目的のために、弊社グループ会社・協力会社などに業務委託する場合。
   ②法令等の定める規定に基づく場合。
4. 個人情報に関するご相談は、お問合せをいただきました窓口にご連絡ください。

ご相談窓口　家電品の購入相談・取扱い方法　受付時間365日24時間

●三菱電機お客さま相談センター

いつもサンキュー　365日
フリーコール **0120-139-365**（無料）

携帯電話・PHS・IP電話の場合	
三菱電機お客さま相談センター 〒154-0001　東京都世田谷区池尻 3-10-3 FAX (03) 3413-4049（有料）	(03) 3414-9655 （有料）

■ご相談対応　平　　日　9：00～19：00
　　　　　　　土・日・祝・弊社休日　9：00～17：00
上記以外の時間は受付のみ可能です。

修理窓口　家電品の修理の問合せ・修理の依頼　受付時間365日24時間

●三菱電機修理受付センター

フリーダイヤル **0120-56-8634**（無料）

インターネット **www.melsc.co.jp**

携帯電話サイト
空メールの送り先：**fc8634@melsc.jp**
またはバーコードからアクセス。
URLをメール返信します。

携帯電話・PHS・IP電話の場合		
北海道・東北 関東甲信越	東日本 修理受付センター FAX (03) 3424-1115（有料）	(03) 3424-1111 （有料）
東海・北陸・関西 中国・四国・九州	西日本 修理受付センター FAX (06) 6454-3900（有料）	(06) 6454-3901 （有料）

●所在地、電話番号などについては変更になることがありますので、あらかじめご了承願います。

K11A

●電話番号をお確かめのうえ、お間違えのないようにおかけください。

仕様

形名		CS-G32M/CS-G32MS/CS-KG32M/ CS-KG32MS/CS-KG32MB/CS-KG32MSR	CS-G32MWS/CS-KG32MWS
電源		単相200V(50-60Hz共用)	
消費電力		5800W ※4800W、4000Wと切り換え式	
	右IHヒーター	3000W	
	左IHヒーター	3000W	
	中央ヒーター(ラジエントヒーター)	1250W(ヒーター定格1200W)	
	グリル(シーズヒーター)	1650W(ヒーター定格1600W)	
本体大きさ		幅598×奥行556×高さ236(㎜)	幅737×奥行556×高さ236(㎜)
グリル大きさ	庫内寸法	幅270×奥行360×高さ108(㎜)グリルあみから上ヒーターまでの高さ最大60(㎜)	
	グリルあみ寸法	幅230×奥行275(㎜)	
質量(重さ)		約18㎏	約19㎏
ヒーター切り換え		中央ヒーターとグリルの切り換え	
電源プラグ		2極接地極付250V 30A	

ヒーターの火力・使用制限について

●各加熱源の合計の消費電力が総消費電力を超えないように、左右IHヒーターの最大火力を自動的に調節します。
２つまたは３つのヒーターを同時に使うと、左右IHヒーターの最大火力が制限される場合があります。このとき、IHヒーターの火力を上げようとしても、ブザーが鳴って受けつけません。
※先に使っているIHヒーターが優先され、あとから使おうとしたIHヒーターの火力が制限されます。
※中央ヒーター、グリル、揚げ物機能は優先されます。

〔火力制限の例〕
総消費電力5800W

左IHヒーター	右IHヒーター	中央ヒーター	グリル
「3kW」(3000W)	「6」(1500W)	1200W	—
「7」(2000W)	「8」(2500W)	1200W	—
「8」(2500W)	「6」(1500W)	—	1600W
「7」(2000W)	「7」(2000W)	—	1600W

総消費電力4800W

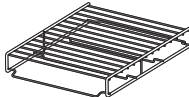
左IHヒーター	右IHヒーター	中央ヒーター	グリル
「3kW」(3000W)	「6」(1500W)	—	—
「8」(2500W)	「5」(1000W)	1200W	—
「7」(2000W)	「5」(1000W)	—	1600W

●中央ヒーターとグリルは同時に使えません。
●なべ底やグリル庫内が高温になりすぎないように、温度過昇防止機能がはたらいて、自動的に温度調節をすることがあります。そのため常に高火力を維持できるとは限りません。
加熱のしすぎによるフライパン・なべの変形や発煙・発火を防止するためです。
●ピークカット(4800W、4000W)設定時は、5800W設定時よりも火力が制限されます。

追加購入するとき

■ 追加購入はお買上げの販売店にお問い合わせください。

●当社専用天ぷらなべ
品番：M26 640 340TN
品名：天ぷらなべ

●グリルあみ（消耗品）
品番：M26 694 349
品名：グリルあみ

●パッキン（消耗品）
品番：M26 735 054P
品名：パッキン

愛情点検

長年ご使用のIHクッキングヒーターの点検を！ 熱、湿気、ホコリなどの影響や、使用の度合により部品劣化し、故障したり、時には安全性を損なって事故につながることもあります。

このような症状はありませんか
● コゲくさいにおいがする。
● 触れるとビリビリ電気を感じる。
● トッププレートにひびが発生した。
● その他の異常・故障がある。

ご使用中止
故障や事故防止のため、専用ブレーカーを「切」にしてから必ず販売店にご相談ください。

三菱電機株式会社
三菱電機ホーム機器株式会社
〒369-1295 埼玉県深谷市小前田1728－1

ZT790Z906H01＊